С. Б. БОРИСОВ

СПРАВОЧНИК ГРИБНИКА

С. Б. БОРИСОВ

СПРАВОЧНИК ГРИБНИКА

Скан&OCR ЗаН3и6ар
Релиз-группа Торрент книги
rutracker.org

ЛЕНИЗДАТ • 1973

Б35.8
682

Какие грибы съедобны? Как отличить их от ядовитых? Где и когда можно собирать и как использовать грибы в пищу? На эти вопросы читатель найдет ответы в „Справочнике грибника".

Рисунки и оформление Е. В. БИАНКИ

СПРАВОЧНИК ГРИБНИКА

Семен Борисович Борисов

Редактор И. С. Гаврилов. Художник-редактор О. И. Маслаков. Технический редактор В. И. Демьяненко. Корректор Л. М. Ван-Заам.

Сдано в набор 16 III 1973 г. Подписано к печати 28 IX 1973 г. М-16160. формат 60X90 $^{1}/_{16}$. Бумага офсетная. Усл. печ. л. 3. Уч.-изд. л. 2,32- Тираж 300 000 экз. (1-100000). Заказ № 114. Цена 58 коп.

Ленииздат, Ленинград, Фонтанка, 59. Ордена Трудового Красного Знамени типография им. Володарского Лениздата, Фонтанка, 57.

Б $\frac{0443\text{-}000}{\text{МС71 (03)-73}}$ 133-73

© Лениздат, 1973

ГРИБНИКУ О ГРИБАХ

Грибы человеку известны с незапамятных времен. Доисторический человек поддерживал свое существование не только охотой и рыбной ловлей, но и сбором ягод, плодов, кореньев и грибов.

Со временем грибы все больше входят в жизнь человека. В древнейших литературных источниках, в произведениях греков (Аристотель, Диоскорид, Теофраст) и римлян (Плиний, Гораций) мы находим подробное описание около 50 съедобных грибов. Индейцы Северной Америки (Ратцель) знали более 100 съедобных грибов. Население России, особенно лесистых мест, издавна собирало грибы, используя их как пищевой продукт в свежем, сушеном и соленом виде.

В настоящее время грибособирательство стало у нас предметом так называемой третьей охоты и привлекает с каждым годом все больше и больше участников.

Однако, несмотря на кажущуюся простоту и, казалось бы, безграничность пространства для охотника-грибника, он может рассчитывать на успех при наличии некоторых необходимых знаний о предмете охоты — грибах.

Грибы — растительные организмы. Но от зеленых, высших растений, создающих запасы органического вещества, грибы отличаются тем, что развиваются только используя уже готовое органическое вещество. Грибы, растущие на мертвом органическом веществе, называют сапрофитами, на живом — паразитами.

В настоящее время известно около 80 тысяч грибов, условно подразделяемых на макрогрибы, хорошо различимые невооруженным глазом, и микрогрибы, видимые вооруженным глазом.

Размножение грибов происходит частицами мицелия (грибницы) или спорами, образующимися в шляпках грибов в виде мельчайших частиц различного цвета.

Росту грибов благоприятствуют влажность и тепло. Солнечный свет в отличие от зеленых, высших растений для них почти не имеет значения, а у некоторых, так называемых подземных грибов (трюфель и др.) весь цикл развития проходит в темноте.

ГРИБЫ КАК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ

Человек издавна привык различать грибы съедобные и несъедобные. В дальнейшем он разделил их по вкусовым качествам на очень вкусные, вкусные и грибы «так себе». Убедился в том, что некоторые грибы ядовиты.

В настоящее время на основании химического анализа мы можем охарактеризовать грибы как пищевой продукт так:

они содержат значительное количество белков, а по качеству не уступают мясу крупного рогатого скота средней упитанности;

по количеству углеводов они уступают овощам и фруктам;

богаты витаминами;

по вкусовым и экстрактивным веществам значительно превосходят многие фрукты, а по количеству

их сравнимы только с шоколадом и какао. Этим и определяется их высокая ценность как пищевого продукта;

содержат много калийных и фосфорных веществ, весьма необходимых человеческому организму;

очень богаты грибной клетчаткой (фунгином), трудно перевариваемой желудком человека. Поэтому для лучшей усвояемости грибной пищи рекомендуется при готовке измельчать плодовое тело гриба. Из некоторых грибов лучше приготовлять грибной порошок. При ослабленной сердечной деятельности и болезни печени грибную пищу нужно употреблять умеренно, а еще лучше воздерживаться от нее.

Эта характеристика относится только к свежим грибам, взятым в пору их настоящей спелости. Химический состав перезрелых и длительное время хранившихся грибов изменяется. В них накапливаются вредные, ядовитые вещества, могущие вызвать ту или иную степень отравления.

В несъедобных, ядовитых грибах, помимо основных веществ, в любой поре зрелости содержатся свойственные им ядовитые вещества (мускарин, фоллин у мухоморов), вызывающие отравления даже со смертельным исходом.

ГРИБЫ В ХОЗЯЙСТВЕННОЙ И КУЛЬТУРНОЙ ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА

По мере успехов земледелия грибы как один из ведущих основных пищепродуктов утратили свое значение, но их удельный вес в экономике все же значителен. Так, в период первой империалистической войны (1914—1918 гг.) реализация грибопродукции ежегодно оценивалась в 200 миллионов золотых рублей. В годы гражданской и Великой Отечественной (1941—1945 гг.) войн экономическое значение грибопродукции трудно учесть, но оно было весьма значимо, так как ощущался недостаток таких продуктов, как хлеб, жиры, мясо.

В настоящее время о значении грибопродукции некоторых стран красноречиво говорят цифры по искусственному разведению одного из грибов — шампиньона. Во Франции, Англии и США его ежегодно выращивают в каждой десятки тысяч тонн.

В нашей стране также с каждым годом все больше внимания уделяется разведению этого гриба, но пока все грибозаготовительные пункты ориентируются на лесные, дикорастущие грибы. Так, только в Ленинградской области при средней урожайности Грибов 100 килограммов с гектара может быть заготовлено около 35 тысяч тонн. Учитывая громадную лесную площадь Советского Союза, при организованном сборе грибов и их переработке объем грибопродукции может достигнуть 500—800 тысяч тонн. Если же повысить урожай грибов в наших лесах, то эти цифры смело можно удвоить, утроить. Здесь решающее слово за человеком. Грибы как пищевой продукт нужны и животным, особенно тем, которые делают запасы впрок.

Весьма важную роль грибы играют в жизни древесных пород. В результате симбиотического сожительства мицелия грибов с корнями высших растений возникает микориза — соединение, полезное обоим компонентам: грибу обеспечивается быстрое, буйное развитие, дереву тоже. В южных районах Англии многолетние попытки искусственного разведения сосны были неудачными, пока в почве не прижились грибы. Заражение микоризой сейчас успешно применяется в лесоводстве, цветоводстве и других отраслях растениеводства.

И все же как бы ни была значима экономическая сторона для собирателей грибов, нельзя не отметить

громадного курортологического значения третьей охоты.

Человек, бродя по лесу и выискивая грибы, любуется зеленой травой-муравой, слушает щебетание птиц, шелест древесных листьев, журчание ручейка. А сколько цветов перед его глазами! А голубое небо над ним! А тишина! Вот тут-то и вспомнишь Н. А. Некрасова:

Нигде так глубоко и вольно
Не дышит усталая грудь.

Словом, если полная корзина грибов приятна и ощутима, то та зарядка, при которой «смиряется души моей тревога, расходятся морщины на челе», неизмеримо больше стоит, чем собранные грибы.

Грибы не были беспредметны и для народного творчества. Наблюдая за особенностями роста, формы, окраски и других признаков грибов, народ оставил немало метких поговорок, интересных говорушек, загадок. Они нередко упоминаются у известных знатоков народного языка (Даль, Лесков, Афанасьев) в их литературных произведениях и доставляют нам удовольствие, когда знакомишься с ними.

Вот почему мы должны не только уважать, но и любить, всячески пропагандировать третью охоту, через которую познаем красоту и величие природы, частицей которой является и сам человек. Пусть леса и грибы будут достойны хорошего хозяина!

ГДЕ, КОГДА И КАК СОБИРАТЬ ГРИБЫ

Съедобных и несъедобных грибов на земном шаре насчитывается около 7 тысяч видов, а в Советском Союзе — 2,5—3 тысячи. Растут грибы начиная от Заполярья до пустынь включительно.

Излюбленным местообитанием грибов являются площади, покрытые лесом (хвойным, лиственным, смешанным). Иногда в значительном количестве грибы растут и на лугах, полянах, вдоль дорог, на пастбищах и иных унавоженных местах. Растут даже в пустыне. В Сахаре, например, после кратковременных весенних дождей в низинах (уэдах) обильно развивается подземный гриб терфас. Его охотно собирают кочующие племена бедуинов. Гриб служит им лакомой приправой.

Как мы видим, грибы везде спутники человека, и часто небесполезные.

В любую пору грибного сезона основная цель грибника — быстрее наполнить корзину хорошими грибами. Вот тут-то и потребуются от него знание грибов и умение брать их. Надо различать грибы по величине, окраске, форме и некоторым другим признакам или идти с опытным напарником, а еще лучше иметь при себе иллюстрированный справочник о грибах.

Прислушивайтесь к суждениям опытных грибников, но относитесь к ним критически. Даже от них мы иногда слышим: это — хороший гриб, а это благуша, поганка. И бывает, что по незнанию в «поганки» попадают хорошие грибы. На этом основании во многих местах до сих пор не берут один из лучших съедобных грибов — шампиньон. По этой же причине многие избегают сбора осеннего опенка, лугового опенка, зонтика и некоторых других неплохих грибов. По непонятным соображениям в Швейцарии по традиции не берут белый гриб. В некоторых районах Англии его тоже не берут. До недавнего времени в Финляндии он считался как «коровий» гриб.

Допустим, что вы вооружили себя необходимыми знаниями о грибах, прихватили одно или два лукошка и двинулись в лес. Но как же без обиды для себя и гриба производить сбор грибов? Академик А. Е. Ферсманн — большой знаток природы — в своем коротком рассказе «По грибы» рекомендует грибнику как бы некоторые заповеди. «Знаете ли вы, как надо ходить по грибы? — начинает он свой рассказ. — Если не знаете, то обязательно прочтите его (рассказ. — *С. Б.),* а если и знаете, то все же прочтите, может быть, что-нибудь новое узнаете да и другим расскажете».

И вот что академик рекомендует знать грибнику:

а) бери грибы, которые хорошо знаешь как съедобные. Подозрительных, могущих оказаться вредными для здоровья, избегай;

б) не бери гриб в зародышевом состоянии; в корзинке ничего не прибавится, а через 2—3 дня он будет гриб «в пору»; его будет приятно и в лукошко положить;

в) лучше гриб брать, подрезая его у основания ножки, но не сдирая моховой покров, что приводит к засыханию грибницы и образованию грибобойных плешин;

г) взятый гриб клади в лукошко, очистив его от сора: хвои, листьев, земли;

д) если не знаешь гриб и не берешь его, то не вытаптывай: может быть, его возьмет другой любитель-грибник;

е) бери гриб «в пору», здоровый — без признаков гнили и червоточин, но не переспелый, дряблый, так как в таких грибах быстро накапливаются ядовитые, опасные для человека вещества. По этим же соображениям собранные грибы как можно быстрее пускай в переработку: сушку, засолку, маринование;

ж) хрупкие, ломкие грибы (сыроежки, волнушки, лисички и др.) при сборах по возможности храни раздельно от крупных, тяжелых грибов.

Эти советы грибнику, как начинающему, так и опытному, всегда надо помнить и выполнять — от них только польза и человеку и грибу.

Представляют интерес многочисленные меткие изречения и советы старых, бывалых грибников. Приведем некоторые из них.

— Иди в лес по грибы с хорошим грибознатцем — с ним и лукошко будет полным.

— Бери гриб в пору, а не с пуговицу. От нее в лукошке шиш получишь, а хороший гриб загубишь (Костромская область).

— Брал гриб боровик, а в горсти всего бородавка (Новгородская область).

— Бери грибы, да не с ухваткой, мох сдерешь — грибницу засушишь, а вместо грибов — шиш получишь (Кировская область).

— Разговоры о грибах примечай, да свой ум не теряй.

— Суши грибы впрок, да не пересушивай. Соли грибы, да не пересаливай (Архангельская область).

— Вари грибную похлебку, пеки пироги с грибами, но умеючи, а то так угостишь, что гостеньки и не отплюются (Псковская область).

Грибник, особенно начинающий, должен чутко прислушиваться и присматриваться к сигналам живой природы.

Зацветает ольха и береза — появляются сморчки и строчки.

Сыплет снегом черемуха — появляются первые подберезовики.

Зацвела сирень — пошли шампиньоны.

Поспели семена осины — собирай первые подосиновики.

Заколосилась рожь — жди первых белых грибов.

Жнут рожь — начинается второй урожай подберезовиков.

Поспевает в лесу земляника, черника, малина — начался второй слой белых грибов.

Зарозовели цветы вереска — самое время идти по рыжики.

Отяжелели метелки овса — появился осенний опенок.

По опушкам и лесосекам буйно цветет иван-чай — будет хороший сбор подосиновиков и подберезовиков.

Начался листопад — начался третий, последний слой грибов.

Эти сигналы живой природы, проверенные многолетним опытом большой армии грибников, взяты за основу при расположении грибов в настоящем справочнике.

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

Плодовое тело гриба удлиненно-коническое, сросшееся с ножкой, полое, 5 сантиметров и более высотой, 3—5 сантиметров в диаметре, коричневое, сетчатое, на цилиндрической, полой, беловато-желтоватой ножке высотой 2—5 сантиметров. Шляпка узкая, конической формы, желто-бурая.

Встречается гриб в хвойных и смешанных лесах, на песчаной и супесчаной почве.

Очень вкусный гриб. Используется главным образом в свежем и сушеном виде. Перед приготовлением свежие грибы рекомендуется отварить[1].

---

[1] Сморчки считаются подозрительными в отношении ядовитости, поэтому перед приготовлением необходимо разрезать их на части и отваривать в кипящей воде в течение 5—7 минут.

Для наглядности на рисунках поставлены цветные кружки, обозначающие пищевую пригодность грибов: зеленый кружок указывает на то, что гриб съедобен, желтый — несъедобен, красный — ядовит, два красных — очень ядовит, красный и зеленый — ядовит, но после тщательного отваривания может быть использован в пищу.

СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ

Плодовое тело яйцевидной формы, сетчатое, охряно-коричневое или темно-коричневое, 6—15 сантиметров высоты, полое, на беловатой или желтоватой полой ножке высотой от 5 до 10 сантиметров.

Встречается на полянах в лиственных и смешанных лесах.

Используется в свежем и сушеном виде. Перед приготовлением пищи — отваривать.

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Плодовое тело клубневидной, неправильной формы, полое, с глубокими, извилистыми углублениями — морщинами, коричневое, до 10 сантиметров в диаметре, на полой, цилиндрической или клубневидной, складчатой, белой или желтоватой ножке высотой 3—9 сантиметров.

Встречается в смешанных и хвойных лесах, вырубках, чаще на песчаной, незадернованной почве.

Съедобный, вкусный гриб. Но при использовании в свежем виде его необходимо обязательно отваривать в течение 5—10 минут, так как в мясе гриба содержится ядовитая гельвеловая кислота, легко удаляемая отвариванием или вымачиванием в холодной воде. Вода после отваривания или вымачивания ни в коем случае не должна быть использована в пищу человека или животных. Высушенные строчки уже не ядовиты.

Сморчки и строчки — самые ранние грибы наших лесов. Обычно их появление связывают по времени с цветочными сережками на осине и первыми молодыми листочками березы.

ПОДБЕРЕЗОВИК (БЕРЕЗОВИК, НАДБЕРЕЗОВИК, ЧЕРНЫЙ ГРИБ)

Шляпка гриба сначала выпуклая, потом плоская, до 15 сантиметров в диаметре, 2—3 сантиметра толщиной, сухая, гладкая, коричневая или темно-коричневая. Мякоть белая, не изменяющая цвета при дотрагивании или надламывании. Ножка плотная, белая, волокнистыми черными чешуйками, от 8 до 20 сантиметров длины и 2—3 сантиметра толщины.

Встречается в лиственных, преимущественно березовых лесах.

Гриб хороших вкусовых качеств. Используется жареном, маринованном и сушеном виде.

Народное название — березовик, подберезовик уже подсказывает, где гриб растет, где его искать. А надберезовиком его назвал наш писатель-натуралист И. С. Соколов-Микитов, наблюдая его в Заполярье, где среди карликовых берез гриб возвышается, как Гулливер среди лилипутов. Черный гриб — название по цвету шляпки гриба. Если же шляпка белая или зеленовато-белая — гриб известен под названием обабок, бабка.

Есть и еще ряд разновидностей .этого гриба, различающихся окраской шляпки или цветом мякоти, но и только. Вкусовые качества те же, что и настоящего подберезовика.

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ

Шляпка выпуклая, 5—10 сантиметров в диаметре, желтая или красновато-коричневая, гладкая или бородавчатая, покрытая обильной ржаво-коричневой слизью. Мякоть светло-желтая. Ножка цилиндрическая, светло-желтая. Трубочки, нисходящие по ножке, светло-желтые, с мелкими округлыми отверстиями.

Встречается в хвойных лесах, молодых сосняках, на травянистых лужайках.

Употребляется в жареном, маринованном и сушеном виде.

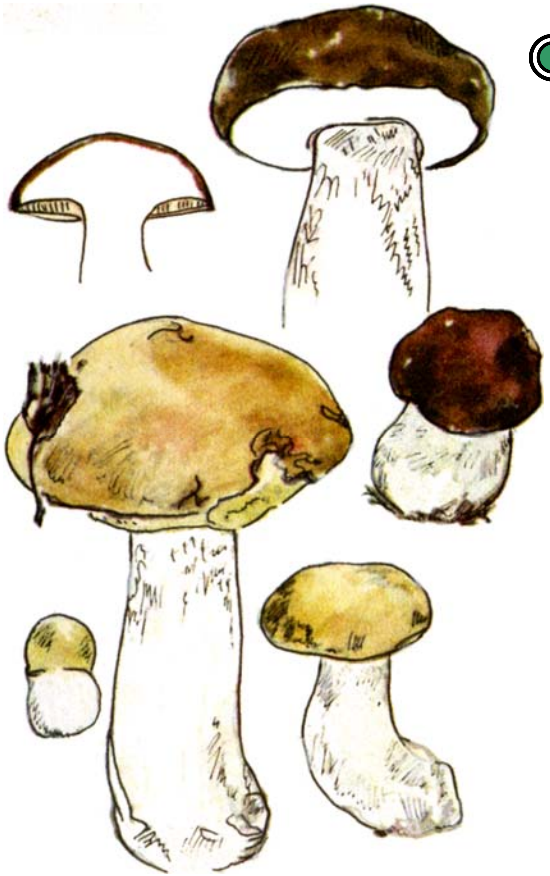
БЕЛЫЙ ГРИБ (БОРОВИК)

Шляпка сначала округлая, потом плоская или вдавленная, до 20 сантиметров в диаметре, светлая- или темно-коричневая, мякоть белая. Ножка толстая, клубневидная, светло-коричневая или желтоватая, до 16 сантиметров длины, 4—6 сантиметров толщины.
Встречается в хвойных, лиственных и смешанных лесах, в парках.

Употребляется в вареном, жареном, маринованном и сушеном виде.

Название «боровик» дано грибу потому, что наиболее часто он встречается в сосновых борах, «белый» — потому, что цвет мякоти при изломе белый. В ботанической номенклатуре он назван «эдулис» — благородный, как по благородной осанке (форме), цвету мяса гриба, так и по приятному запаху и вкусу. Видимо, эти качества привлекают и животных: лосей, оленей, коров. Белые грибы охотно заготовляет (сушит) на зиму белка.

Одиночно белые грибы появляются, ,когда осины начинают выбрасывать спелые семена, а зерновые культуры — колоситься. Растут до поздней осени. (В 1965 г. в Ленинградской области находили их в начале ноября.) Для грибособирателя белый гриб наиболее выгоден и как продукт высшего качества, и в количественном, весовом отношении, так как белые грибы весом 50—100 граммов обычны, а встречаются по 500 граммов и более.



МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ

Шляпка выпуклая, войлочная, оливково-коричневая, часто желтовато-оливковая, впоследствии сетчато-растрескивающаяся, до 10 сантиметров в диаметре. Ножка тонкая, книзу заостренная, желтая или красноватая. Мякоть желтоватая, при изломе синеющая. Трубочки крупные, угловатые.

Встречается в лиственных и хвойных лесах.

Употребляется в свежем, маринованном, сушеном виде.

ЛИСИЧКА НАСТОЯЩАЯ

Шляпка сначала выпуклая, потом воронковидная, сдавленная, голая, с завернутыми или волнистыми краями, мясистая, оранжевого, желтого или беловато-желтого цвета, 5—8 сантиметров в диаметре. Ножка до 6 сантиметров длины, кверху утолщенная, мясистая. Мякоть желтая или белая.

Встречается в хвойных и смешанных лесах.

Вкусный гриб. Никогда не бывает червивым. Употребляется в свежем, соленом и маринованном виде.

Народное название гриба лисичка дано ему за цвет, небольшой размер и изящную форму.

ЛИСИЧКА ЛОЖНАЯ

ПОДОСИНОВИК (ОСИНОВИК, КРАСНЫЙ ГРИБ)

Шляпка плодового тела сначала полушаровидная, выпуклая, потом более плоская, красновато-коричневая или оранжевая, 5—20 сантиметров в диаметре. Мякоть белая, при изломе синеющая или краснеющая. Ножка цилиндрическая, белая, с черными волокнистыми чешуйками, до 20 сантиметров длины и до 3 сантиметров в диаметре. Трубочки с нижней стороны шляпки вначале белые, затем грязновато-белые.

Встречается в лиственных лесах, преимущественно под осинами и березами.

Употребляется в вареном, жареном, маринованном и сушеном виде.

Появляется гриб одиночно в начале цветения иван-чая, а при массовом его цветении — группами-стайками, обильно, держится в лесу до конца листопада осины и березы.

Для грибника подосиновик — частая и ценная находка.

ЗАЯЧЬЯ КАПУСТА

Плодовое тело объемистое, округлое, напоминающее по форме головку цветной капусты, 8—20 сантиметров высоты, 15—30 сантиметров в диаметре, мясистое, беловатое, затем охряного цвета или коричневатое. Разветвления плоские, курчавые, часто зубчатые. Ножка беловато-желтая, мясистая, 6—8 сантиметров высоты, 3 сантиметра в диаметре.

Встречается в сосновых борах.

Используется в вареном и жареном виде. Очень вкусный. Такой находке рад любой грибник, тем более, что гриб бывает очень солидных размеров, весом до 6 килограммов.

ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ

Шляпка мясистая, сначала почти шаровидная, потом плоско-выпуклая, с загнутым книзу краем, белая или светло-коричневая, сухая, шелковистая, иногда мелкочешуйчатая, 5—15 сантиметров в диаметре. Ножка плотная, белая, книзу утолщенная, с белым перепончатым кольцом.

Пластинки сначала розовые, затем коричневые и черные. Мякоть белая или едва красноватая.

Встречается на навозе, унавоженной земле, по краям дорог, на пастбищах, в садах, парках.

Очень вкусный гриб. Употребляется в жареном, маринованном и сушеном виде.

Издавна, особенно во Франции, шампиньон разводится искусственно. **6** настоящее время разведению шампиньонов уделяется большое внимание во многих странах, в том числе и в СССР, ввиду его пищевой ценности.

ШАМПИНЬОН ЛУГОВОЙ

Шляпка сначала яйцевидная, потом распростертая, гладкая или мелкочешуйчатая, беловато-сероватая, мясистая, 7—10 сантиметров в диаметре. Ножка полая, книзу утолщенная. Пластинки сероватые, потом коричневые. Мякоть белая, краснеющая при изломе.

Встречается в лиственных и хвойных лесах на полянах, часто на лугах, реже в парках и садах.

Употребляется в жареном, маринованном и сушеном виде.

ГОРЬКУШКА

Шляпка мясистая, плоская, с центральным бугорком, иногда воронкообразная, с завернутым краем, 4—6 сантиметров в диаметре, слизистая, красно-коричневая. Мякоть твердая, белая, кверху желтоватая. Млечный сок белый, едкий, горький.
Встречается в увлажненных, слегка заболоченных елово-сосновых лесах.

Употребляется для засолки, предварительно вымоченным в холодной воде (3—5 дней) или отваренным. Хорошо заготовленный — очень вкусен.

СВИНУШКА ТОНКАЯ (СВИНУХА)

Плодовое тело сначала выпуклое, потом плоское, наконец воронкообразное, 5—10 сантиметров в диаметре. Шляпка охряно-коричневая или рыжеватая, голая, гладкая, липкая, с завернутым и волнистым краем. Мякоть желтоватая. Ножка плотная, мясистая, у основания часто расширенная, бледно-желтого цвета, 5—8 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины.

Встречается в хвойно-лиственных лесах, на полянах, лугах.

Употребляется для засолки, предварительно вымоченным в холодной воде.

ДОЖДЕВИКИ

Грибы округлой или грушевидной формы. Размер плодовых тел от величины горошины до куриного яйца. Кожица (оболочка) плодового тела гладкая или бородавчато-чешуйчатая, легко отделяется от мякоти. Мякоть упругая, вначале белая и часто с приятным запахом. По мере старения мякоть становится более темной, вся внутренняя полость заполняется пылевидными темными спорами. Ножка выражена нерезко.

Встречается на лугах, полянах, вдоль дорог и под пологом леса, часто в большом количестве.

Используются для получения бульона или в жареном виде, но только молодые грибы, когда мякоть еще белая.

Дождевики заслужили свое название, видимо, тем, что после дождей особенно буйно и быстро растут. Но, несмотря на урожайность, эти грибы берут у нас редко. В Италии же их употребляют в пищу весьма охотно. Один из дождевиков, произрастающих в Америке, достигает 30 сантиметров и более и заменяет индейцам хлеб.

В народной ветеринарии темной пылевидной массой спелых дождевиков присыпают раны домашним животным для быстрейшего заживления. Этот же способ заживления ран (за неимением других медикаментов) применяли в партизанских отрядах.

ГРИБ-ЗОНТИК

Шляпка мясистая, сначала яйцевидная, потом в виде зонтика, от 10 до 25 сантиметров в диаметре, чешуйчатая, беловатая или серовато-коричневая, в центре более темная. Ножка беловатая, чешуйчатая, полая. Мякоть белая, но при дотрагивании краснеющая.

Встречается в лесах, садах, парках, огородах.

В пищу используются только шляпки молодых грибов в свежем и сушеном виде. Хорош в маринованном виде.

Название гриба — в его форме и размерах. В зависимости от окраски шляпки и некоторых других мелких признаков различают: гриб-зонтик белый, гриб-зонтик краснеющий, гриб-зонтик пестрый.

Брать эти грибы надо, когда шляпки еще небольших размеров и мякоть их не потеряла упругости, не дряблая.

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ

Шляпка мясистая, толстая, воронкообразная, 5—15 сантиметров в диаметре, липкая, белая или слабо-охристого цвета, с загнутым волосистым краем. Ножка гладкая, полая, белая. Мякоть белая. Млечный сок белый, острый, на воздухе быстро желтеет.

Встречается в хвойных и лиственных лесах, среди мхов, папоротников.

Очень вкусный гриб. Используется для засолки. Предварительно надо вымачивать.

Название гриба напоминает слово «грузный». Гриб действительно увесистый и в кузове заметно ощутим. Да и растут грузди не по одиночке.

Этот гриб положил начало прославлению русских грибов. Соленый или маринованный русский груздь — деликатесный продукт на многих заграничных рынках.

СЫРОЕЖКА ПРИЯТНАЯ (СУХОЙ ГРУЗДЬ, ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ)

Шляпка мясистая, плотная, твердая, в центре вдавленная или воронкообразная, гладкая, блестящая, белая, иногда с коричневыми пятнами, с загнутыми краями, 8—15 сантиметров в диаметре. Мякоть белая, слегка розовеющая на воздухе, сладковатая, с горьким привкусом. Ножка твердая, белая или зеленоватая.

Встречается в хвойных и лиственных лесах.

Используется для засолки и маринования.

ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ (ЧЕРНУШКА)

Шляпка мясистая, плотная, сначала выпуклая, затем плоская или вдавленная в центре, 8—15 сантиметров в диаметре, вначале белая, потом серо-коричневая, чернеющая. Мякоть плотная, ломкая, беловатая, затем чернеющая, сладковатая. Ножка короткая, плотная, сначала белая, потом темнеющая, как и шляпка.

Встречается главным образом в хвойных лесах.

Употребляется в вареном и жареном виде. Требует тщательной переборки, так как быстро загнивает.

СЕРУШКА (СЕРУХА)

Шляпка сначала выпуклая, потом воронкообразная, мясистая, с концентрическими полосками, волосистая, потом чешуйчато-растресканная, 5—10 сантиметров в диаметре, с загнутым бархатистым беловатым краем, серовато-свинцовая или светло-коричневая. Мякоть белая, плотная. Млечный сок белый, очень острый. Ножка плотная, волосистая, серая или охряная, вздутая, 3—8 сантиметров длины, до 2-сантиметровой толщины.

Встречается в хвойных, лиственных и смешанных лесах.

Употребляется главным образом для соления, предварительно вымоченная или отваренная.

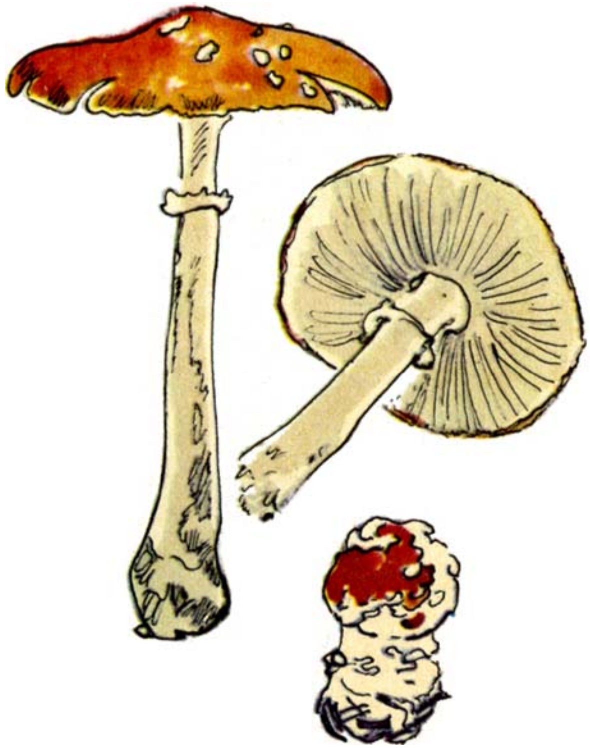
МУХОМОР КРАСНЫЙ

Шляпка сначала шаровидная, потом плоская, до 20 сантиметров в диаметре, ярко-красная, немного клейкая, покрытая многочисленными белыми или желтоватыми бородавками, впоследствии исчезающими. Ножка полая, белая, до 25 сантиметров длины, 1—2 сантиметра толщины, с белым кольцом.

Встречается в хвойных, лиственных и смешанных лесах.

Ядовит!

Народное название дано по ядовитому свойству водного настоя гриба, применяемого для уничтожения мух. Гриб, особенно молодой, — щеголь, красавец, бросается в глаза, просится в руки. Но будь осторожен Грибник, особенно начинающий, такой сувенир опасен не только для мух, но и для людей, особенно детей.



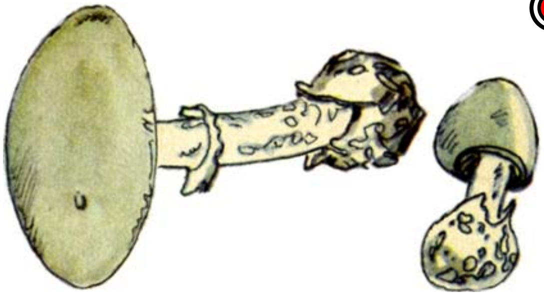
МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ

Шляпка сначала шаровидная, потом выпуклая или плоская, 6—10 сантиметров в диаметре, коричневая или серо-коричневая, с белыми, мелкими, более или менее правильно расположенными, хлопковидными чешуйками, с полосатым краем. Ножка вначале плотная, потом полая, белая, внизу клубневидная. Кольцо белое, полосатое. Мякоть белая с винным запахом.

Встречается в хвойных и лиственных лесах.

Очень ядовит! Вызывает паралич нервной системы!

МУХОМОР ЗЕЛЕНЫЙ



Шляпка сначала колокольчатая, потом выпуклая или плоская, 6—12 сантиметров в диаметре, зеленовато-желтая, оливковая, беловатая, часто в центре темнее, шелковистая, клейкая, по краям гладкая, иногда с хлопьевидными чешуйками. Ножка сначала плотная, потом полая, белая, кверху утонченная, внизу клубневидная. Кольцо белое или желтоватое, полосатое.

Встречается в хвойных и лиственных лесах.

Очень ядовит!

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Шляпка сначала полушаровидная, потом плоская, 7—10 сантиметров в диаметре, бледно-зеленая или беловатая, шелковистая, почти всегда без хлопьев. Пластинки до старости гриба белые. Ножка белая, с муаровым рисунком. Хорошо заметно кольцо. Внизу ножка клубневидная, окруженная воротничком. Мякоть белая, немного сладковатая.

Встречается в лиственных лесах. В северной части лесной зоны редко, в южной — бывает обильно.

Смертельно ядовита!

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ (ПОПЛАВУХА)

Шляпка сначала выпуклая, в центре с бугорком, затем вдавленная, ярко-красная, 5—15 сантиметров в диаметре. Пластинки вначале белые, затем светло-оранжевые. Ножка белая, плотная, книзу утолщенная. Мякоть белая.

Встречается часто в болотистых сосняках.

Употребляется в свежем и маринованном виде. Рекомендуется предварительно слегка (5—10 минут) отваривать.

Народные названия — болотная и поплавуха — подсказывают, где гриб излюбленно обитает и что при сборе его часто приходится и в болоте поплавать.

Необходимо предупредить грибособирателей, что рисковать есть гриб в сыром виде (отсюда и пошло название «сыроежка») не следует. Сыроежки (это хорошо видно на примере сыроежки красной) отнюдь не безобидные грибы. В СССР и других странах отмечены неоднократные случаи отравления этими грибами.

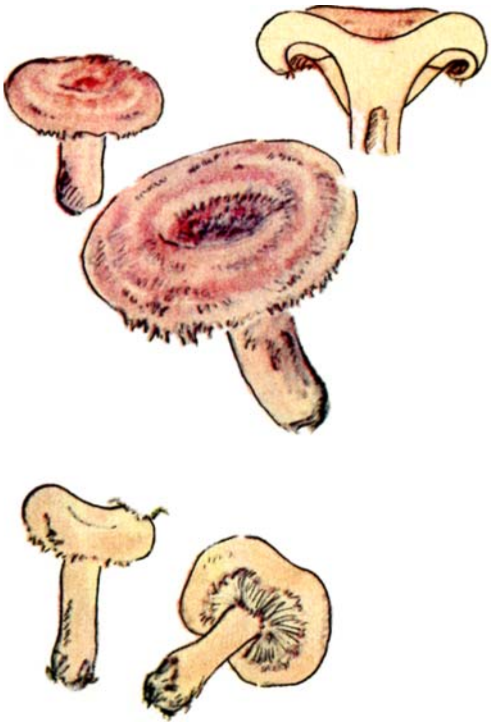
ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ

Шляпка мясистая, рыхлая, ломкая, сначала выпуклая, потом воронкообразная, с загнутым волосистым беловатым краем, до 12 сантиметров в диаметре, липкая, светло-красного, желтого или беловатого цвета, с концентрическими полосами. Ножка полая, ломкая, одноцветная с шляпкой. Мякоть белая. Млечный сок белый, жгучий.

Встречается в лиственных, чаще в березовых лесах.

Используется в соленом виде при обязательном предварительном отмачивании в холодной воде.

В о л н у ш к а б е л а я (б е л я н к а) — мельче, без полосок. Ножка тоже белая. Растет в таких же лесах и так же используется.



ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

Шляпка плотная, мясистая, плоская, потом воронкообразная, клейкая, оливково-коричневая или темно коричневая, с завернутым войлочным краем, от 6 до 30 сантиметров в диаметре. Ножка плотная, цилиндрическая, клейкая, оливковая. Мякоть белая, на воздухе буреющая. Млечный сок белый, острый.

Встречается в лиственных сухих, преимущественно березовых лесах.

Используется главным образом для засолки.

Название гриба подсказано его внешней окраской и цветом мякоти. На вид он неприглядcен, но как резервный гриб его надо иметь в виду. Он безусловно может быть использован как безвредный пищевой продукт.

РЫЖИК

Шляпка мясистая, толстая, сначала выпуклая с загнутым краем, лотом воронкообразная, ломкая, 3—15 сантиметров в диаметре, оранжевая или почти красная (сосновый рыжик), сероватая, зеленеющая (еловый), клейкая, с концентрическими полосками. Мякоть оранжевая или красноватая, впоследствии зеленеющая. Млечный сок оранжевый, сначала сладковатый, потом острый. Ножка полая, ломкая, одного цвета со шляпкой.

Встречается в молодых или изреженных сосновых лесах (сосновый) и в еловых лесах, на полянах у молодых елочек (еловый).

Деликатесный гриб. Особенно хорош маринованный и соленый.

Название грибу дано народом меткое — по цвету шляпки и ножки. Рыжик прославил себя издавна и в зарубежных странах своими замечательными вкусовыми качествами. Маринованный, соленый рыжик — неограниченный продукт для экспорта.

ДУБОВИК

Шляпка сначала круглая, потом плоская, 5—20 сантиметров в диаметре, при сырости немного клейкая, темно-коричневая, войлочная. Мякоть желтая, при изломе синеющая. Ножка у основания клубневидная, 6—10 сантиметров длины, желтая, кверху оранжевая или красная, с сетчато расположенными красными чешуйками.

Встречается в лиственных лесах, на полянах, по обочинам дорог.

Употребляется в свежем, маринованном, соленом и сушеном виде.

При сборе необходимо обращать внимание на цвет мякоти. Если она вначале краснеет, а затем синеет, то такой гриб ни в коем случае не брать!

САТАНИНСКИЙ ГРИБ

Гриб по размерам шляпки и ножки, окраске их очень схож с дубовиком. Для опознавания гриба самый верный признак — быстрое изменение цвета мякоти: из белого в красный и затем в синий.

Очень ядовит!

В южных районах, где гриб этот наиболее часто встречается, им отравлялись целые семьи. Название (сатанинский) гриб получил недаром. Из истории известны случаи применения его для устранения соперника в борьбе за королевскую или духовную власть.

ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ

Шляпка мясистая, сначала полукругло-колокольчатая, потом плоская, беловатая или коричневатая, с коричневыми чешуйками, 5—10 сантиметров в диаметре. Пластинки шляпки сначала розово-красные, потом темно-коричневые. Мякоть шляпки белая, слабо розовеющая на воздухе при изломе.

Встречается в хвойных и лиственных лесах.

Очень вкусный гриб. Употребляют в свежем, маринованном и сушеном виде.

ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ

Шляпка мясистая, выпуклая, в центре воронкообразная, сильно липкая, потом сухая, желтая, с загнутым войлочным краем, 9—20 сантиметров в диаметре. Мякоть беловатая, желтеющая при надламывании. Ножка полая, пятнистая, у основания утолщенная, пушистая. Млечный сок белый, быстро желтеющий, едкий.

Встречается в хвойных лесах, иногда тесно скученными группами.

Используется для засолки и маринования, но после отмачивания в холодной воде или отваривания в течение 5—10 минут.

ОПЕНОК НАСТОЯЩИЙ

Шляпка упругая, мясистая, выпуклая, с загнутым краем, потом плоская, желтая или желто-коричневая с темными чешуйками, 5—10 сантиметров в диаметре. Ножка плотная, упругая, часто у основания изогнутая, с мелкими коричневатыми чешуйками. Пластинки нижней стороны шляпки редкие, белые.

Растет тесно скученными группами у оснований пней различных деревьев, реже на стволах живых деревьев. Опасный паразит древесных пород.

Вкусный гриб. Употребляется в свежем, соленом, маринованном и сушеном виде.

Любимое место произрастания — около пней. Отсюда и название гриба — опенок. Берут у опенка только шляпки, так как ножки слишком плотны, деревянисты и в пищу непригодны. Опенок охотно заготовляет на зиму белка. При обнаруживании опенка на живом молодом стволике дерева надо немедленно сообщать работникам лесного хозяйства.

МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ

Шляпка вначале яйцевидная, потом плоская, 5—10 сантиметров в диаметре, покрытая тонким слоем коричневой слизи, затем сухая, красно- или желто-коричневая. Ножка цилиндрическая, беловатая, мясистая. Мякоть светло-желтая, желтая.

Встречается в хвойных и лиственных лесах, часто в молодом сосняке, на травянистых лужайках.

Употребляется в свежем, маринованном, соленом и сушеном виде.

ЛОЖНЫЙ ОПЕНОК

Шляпка мясистая, сначала полушаровидная, потом плоская, 3—6 сантиметров в диаметре, светло-желтая, в центре красновато-желтая. Пластинки на нижней стороне шляпки частые, сначала желтые, потом зеленые, наконец черноватые. Мякоть желтая с очень горьким вкусом.

Встречается тесно скученными группами на пнях разных пород деревьев.

Несъедобен! (на рисунке ложные опенки серно-желтый и кирпично-красный).

СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ

Шляпка вначале выпуклая, затем плоская, с вдавленным центром, 5—10 сантиметров в диаметре, клейкая, оранжевая или красная, быстро выцветающая. Мякоть губчатая, сначала белая, потом серо-голубоватая. Ножка белая или серая, цилиндрическая или книзу вздутая, губчатая.

Встречается в сырых болотистых хвойных и лиственных лесах.

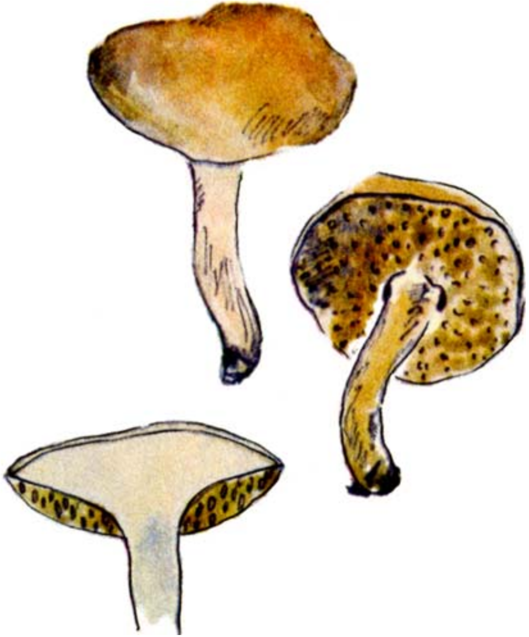
Съедобен. Используется для засолки.

КОЗЛЯК

Шляпка выпуклая, клейкая, желтовато-коричневая или красновато-коричневая, при засыхании гладкая, блестящая, 5—6 сантиметров в диаметре. Ножка цилиндрическая, книзу утонченная. Трубочки крупные, угловатые. Мякоть белая, мягкая, краснеющая.

Встречается в сосновых и еловых лесах.

Съедобен. Употребляют в свежем и сушеном виде.



ЗЕЛЕНУШКА

Шляпка сначала выпуклая, потом плоская, с волнистым краем, 5—15 сантиметров в диаметре, желтая, зеленоватая или оливковая с темноватым центром, мелкочешуйчатая. Мякоть желтая, без запаха.

Встречается в хвойных и хвойно-лиственных лесах.

Используется в свежем, маринованном и соленом виде. Очень вкусный гриб, но требует ввиду хрупкости тщательной переборки и быстрого использования.

ЕЖОВИК ЖЕЛТЫЙ

Шляпка мясистая, беловато-желтая или светло-охряная, гладкая, волнистая, часто лапчатая, 4—14 сантиметров в диаметре. Ножка той же окраски, цилиндрическая. На нижней стороне шляпки конусовидные, очень ломкие шипики беловатого или желтоватого цвета. Мякоть белая, слегка желтоватая, с горьким привкусом.

Встречается в хвойных, лиственных и смешанных лесах.

Съедобен. Употребляется главным образом в соленом виде.

ЕЖОВИК ЧЕРНЫЙ, ИЛИ ПЕСТРЫЙ

Шляпка мясистая, в центре вдавленная, с загнутыми краями, темно-коричневая (хорошо заметны концентрически расположенные чешуйки), 5—20 сантиметров в диаметре. Ножка цилиндрическая, книзу утонченная, коричневая, кверху — беловатая. Шипы очень хорошо заметны (0,5—0,6 сантиметра), вначале белые, потом коричневые. Мякоть белая, с горьковатым привкусом.

Встречается в хвойных и смешанных лесах.

Используется молодой гриб в свежем и соленом виде.

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ

Шляпка цилиндрически-яйцевидная, мясистая, белая, с черноватыми черепитчатыми чешуйками, до 10 сантиметров длины. Ножка цилиндрическая, полая, книзу клубневидно-утолщенная, белая. Мякоть белая. Пластинки вначале белые, при развертывании шляпки коричневые и затем черные. Очень быстро шляпки превращаются в грязно-черную водянистую массу.

Встречается на жирной почве и особенно изобильно на навозе.

Молодой гриб съедобен, но только в свежем виде.

Народное название навозник не требует каких-либо разъяснений, но старинное название чернильный гриб расшифровать небезынтересно. В допетровской Руси и позднее для написания важных бумаг разводили черную массу этого гриба и пользовались ею как чернилами. Этим и объясняется странное, но почетное название — чернильный.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ГРИБАМИ

При появлении признаков отравления необходимо:

1. Немедленно вызвать врача.
2. Освободить кишечник и желудок от пищи, вызвавшей отравление; рекомендуется вызвать рвоту, поставить клизму.
3. Больной должен находиться в лежачем положении, с холодным компрессом вокруг головы. На больной живот рекомендуется поставить горячий компресс.
4. При ослаблении сердечной деятельности рекомендуется крепкий кофе.
5. Пить можно холодную воду и молоко, которые ослабляют отравление.
6. Применять алкогольные напитки категорически воспрещается, так как они способствуют более быстрому проникновению ядовитых веществ в кровь.
7. Остатки пищи, вызвавшей отравление, сохранить для медицинского анализа.
8. В целях профилактики рекомендуется:

Для приготовления грибной пищи (супа, поджарки) брать заведомо съедобные грибы, без признаков гнили и червоточин, хорошо их промыть и проварить или прожарить;

в полевых условиях особенно остерегаться приготовления на скорую руку похлебок, поджарок, грибных шашлыков.

Период роста грибов и их пищевые качества (категория)

Период роста	Название	Категория
Апрель — май	Сморчок конический	IV
» »	Сморчок настоящий	III
» »	Строчок обыкновенный	III
Июнь — сентябрь	Подберезовик	II
» »	Масленок зернистый	II
Июнь — октябрь	Белый гриб	I
» »	Моховик зеленый	III
» »	Лисичка настоящая	III
» »	Подосиновик	II
» »	Заячья капуста	II
» »	Шампиньон обыкновенный	II
» »	Шампиньон луговой	III
Июнь — октябрь	Горькушка	IV
» »	Свинушка тонкая	IV
» »	Дождевики	IV
Июль — сентябрь	Гриб-зонтик	IV
» »	Груздь настоящий	I
Июль — август	Сыроежка приятная	II

Продолжение

Период роста	Название	Категория
Июль — сентябрь	Подгруздок черный	III
» »	Серушка	III
Июль — октябрь	Мухомор красный	Ядовит
	Мухомор пантерный	Ядовит
» »	Мухомор зеленый	Ядовит
» »	Бледная поганка	Ядовита
» »	Сыроежка болотная	III
» »	Волнушка	II
Август — октябрь	Груздь черный	III
» »	Рыжик	I
Август	Дубовик	II
»	Сатанинский гриб	Ядовит
Август — октябрь	Шампиньон лесной	IV
Август — сентябрь	Груздь желтый	I
Август — октябрь	Опенок настоящий	III
Август — сентябрь	Масленок поздний	II
Август — октябрь	Ложный опенок	Несъедобен
Август — сентябрь	Сыроежка выцветающая	III
» »	Козляк	IV
Сентябрь — октябрь	Зеленушка	IV
Сентябрь	Ежовик желтый	IV
Сентябрь — октябрь	Ежовик черный, или пестрый	IV
» »	Навозник белый	IV

Указатель русских и латинских названий грибов

Русское название	Латинское название
Белый гриб	Boletus edulis. Fr.
Бледная поганка	Amanita phalloides. Fr.
Волнушка	Lactarius torminosus. Fr.
Горькушка	Lactarius rufus. Fr.
Гриб-зонтик	Macrolepiota procera. Fr.
Груздь желтый	Lactarius scrobiculatus. Fr.
Груздь настоящий	Lactarius resimus. Fr.
Груздь черный	Lactarius necator. Fr.
Дождевики	Lycoperdon. Bovista.
Дубовик	Boletus luridis. Fr.
Ежовик желтый	Hydnum repandum. L.
Ежовик черный, или пестрый	Hydnum imbricatum. L.
Заячья капуста	Sparassis crispa. Fr.
Зеленушка	Tricholoma equestre Quel.
Козляк	Boletus bovinus. L.
Лисичка настоящая	Cantharellus cibarius. Fr.
Ложный опенок	Namatoloma fasciculare. Karst.
Масленок зернистый	Boletus granulatus. L.
Масленок поздний	Boletus luteus. L.
Моховик зеленый	Boletus subtomentosus. L.

Продолжение

Русское название	Латинское название
Мухомор зеленый	Amanita bulbosa. Bull.
Мухомор красный	Amanita muscaria. Pers.
Мухомор пантерный	Amanita pantherina. Quel.
Навозник белый	Coprinus comatus. Fr.
Опенок настоящий	Armillaria mellea. Quel.
Подберезовик	Boletus scaber. Bull.
Подгруздок черный	Russula adusta. Fr.
Подосиновик	Boletus versipellis. Fr.
Рыжик	Lactarius deliciosus. Fr.
Сатанинский гриб	Boletus satanas. Lenz.
Свинушка тонкая	Paxillus involutus. Fr.
Серушка	Lactarius flexuosus. Fr.
Сморчок конический	Morchella conica. Pers.
Сморчок настоящий	Morchella esculenta. Pers.
Строчок обыкновенный	Gyromitra esculenta. Fr.
Сыроежка болотная	Russula paludosa. Fr.
Сыроежка выцветающая	Russula decolorans. Fr.
Сыроежка приятная	Russula delica. Fr.
Шампиньон лесной	Psalliota silvatica. Fr.
Шампиньон луговой	Psalliota pratensis. Fr.
Шампиньон обыкновенный	Psalliota campestris. Fr.

ЛИТЕРАТУРА

Васильков Б. П. Съедобные и ядовитые грибы средней полосы Европейской части СССР. Определитель. М. — Л., Изд-во АН СССР, 1948.

Васильков Б. П. Грибы. М., Изд-во Министерства сельского хозяйства СССР, 1959.

Васильков Б. П. Съедобные и ядовитые грибы. Лениздат, 1963.

Лебедева Л. А. Грибы. Заготовка и переработка. М., Госторгиздат, 1937.

Лебедева Л. А. Определитель шляпочных грибов. М. — Л., Сельхозиздат, 1949.

Оглавление

Грибнику о грибах 3

Грибы как пищевой продукт.. 3
Грибы в хозяйственной и культурной жизни человека 4

Где, когда и как собирать грибы.. 6

Сморчок конический.. 8
Сморчок настоящий 9
Строчок обыкновенный.. 10
Подберезовик.. 11
Масленок зернистый.. 12
Белый гриб 13
Моховик зеленый 14
Лисичка настоящая 15
Подосиновик.. 16
Заячья капуста 17
Шампиньон обыкновенный.. 18
Шампиньон луговой 19
Горькушка 19
Свинушка тонкая 20
Дождевики 21
Гриб-зонтик.. 22
Груздь настоящий 23
Сыроежка приятная 24
Подгруздок черный 24
Серушка 25
Мухомор красный.. 26
Мухомор пантерный 27
Мухомор зеленый 27
Бледная поганка 28
Сыроежка болотная.. 29
Волнушка розовая 30
Груздь черный.. 31
Рыжик 32
Дубовик 33
Сатанинский гриб.. 34
Шампиньон лесной 35
Груздь желтый 36
Опенок настоящий.. 37
Масленок поздний 38
Ложный опенок.. 39
Сыроежка выцветающая.. 40
Козляк.. 41
Зеленушка.. 42
Ежовик желтый 43
Ежовик черный, или пестрый.. 43
Навозник белый 44

Первая помощь при отравлении грибами 45

Период роста грибов и их пищевые качества (категория).......... 45

Указатель русских и латинских названий грибов 46

Литература.. 47

58 коп.